

いただきます。

【つまむ】

【ほぐす】

【とる】

【さく】

【はがす】

【はずす】

タイのかぶと煮
ほほ肉がおいしいのは、牛肉だけではありません。タイのほほをお箸でひとつまみ。エラを動かすための筋肉であるそのお肉は、柔らかなヒレ肉のような食感で、一尾からほんの少ししかとれない希少な部位なのです。

キンメの煮付け
「肉は骨に近いほど、おいしい」欧米にはこんな格言があるそうですが、魚のカマも骨に近いお肉が美味なのです。お箸を使って少しずつほぐしていく。お箸を丁寧に使うほど、おいしいお肉にたどり着けるのです。

ヒラメのから揚げ
背びれをやさしくお箸でとりあげると、あらわれる筋状のお肉。じつはこれが「えんがわ」です。ヒレを動かすための筋肉であるこの部位は、歯ごたえがよく、シャリシャリとした食感を楽しむことができます。

サバの味噌煮
お腹の身を丁寧にさき、お箸で一本一本、骨をさみとる。お魚は、背中よりお腹のほうに脂が乗っていると言われますが、細かい骨があるのもこの部分。しっかりと脂肪を蓄えたお腹のお肉は、お箸で丁寧に骨をとって味わいたいものです。

キンキの塩焼き
背びれのつけ根をお箸ではがしていく。すると、とろけるような脂の乗った白身が姿をあらわします。キンキは皮と身のあいだがおいしいと言われる魚。あまり回遊しないお魚のため、脂がしっかりと乗った身になるのです。

ホッケの開き
お魚をおいしく食べるコツ。それは、お箸でキレイに背骨をはずすこと。調理の際、背骨は脂をとじ込めてくれる壁の役割をします。背骨をはずしたその跡には、脂がしみ込んだうま味がたっぷりのお肉が眠っています。

どうぞ、召しあがれ



Eat Well, Live Well.
Aji
AJINOMOTO.

ごちそうさま。

はしからはしまで、自然の恵みを。

とっておきのおいしさを、残さずちゃんと味わいたい。そんな願いが、たくさんのお箸の使い方に表れていると思いませんか？ 食材のうま味をひきだす調理をする。野菜の残った皮や葉でもう一品つくる。毎日の食卓でできることだって、じつはたくさんあります。私たち味の素(株)も、食材をムダにしないレシピづくりなど、自然の恵みと、そこから生まれる食を大切にする様々な取り組みを進めています。

Eat Well, Live Well.

Ajinomoto

AJINOMOTO

